

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 131/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные стерилизованные. Тушенка кусковая со свиной. Свиная тушеная, жестяная банка, 340 г., 5x340 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9217-014-50190626-06.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г.

Дата отбора: 29.05.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО «Вязьмамясопродукт», Смоленская обл., г.Вязьма, ул. Репина,16, строение, 2.

Дата изготовления*: 25.02.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*:- заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, без грубой соединительной ткани, в бульоне. При извлечении из банки частичное распадение кусочков.

Консистенция - Мясо сочное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет коричневый, незначительная мутноватость бульона.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	-	67,5	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	4,14	+0,62
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183	-	10,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.